



HENDI

Tools for Chefs

Cuchillo de carnicero, 200 mm, universal code: 845462

Hoja hecha de acero alemán con una dureza de 56 HRC para un rendimiento de corte fiable y una larga retención del filo. Construcción ligera.

Mango resistente a aceites, grasas, detergentes y productos químicos comunes de la cocina. Hoja recta.

Diseñada para recortar, rebanar y procesar carne.

Adecuado para ternera, cerdo, aves de corral y otros cortes de carne más grandes.

Mango inyectado de TPV con una sensación suave y agarre seguro para un manejo seguro en condiciones de trabajo húmedas.

Mejor resistencia a los cambios de temperatura que muchos plásticos estándar.

- + La hoja recta apoya el recorte controlado y la porcionado de los cortes de carne.
- + El mango moldeado por inyección combina un agarre seguro con comodidad diaria.
- + La construcción ligera ayuda a reducir la fatiga durante el uso diario.
- + La dureza de la hoja de 56 HRC equilibra el filo y la durabilidad.



Código	Thickness	blade length	length (W)
845462	2.9	195	331